

Cress: micro vegetales aromáticos

Autor: Rodríguez García, Jaime (Técnico Superior en Hostelería y Turismo, Profesor Técnico de Formación Profesional de la especialidad de "Cocina y Pastelería").

Público: Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina. **Materia:** Procesos de elaboración culinaria.

Título: Cress: micro vegetales aromáticos

Resumen

Es una clase moderna de berro fresco. Que llevan a los platos a un nivel superior, intensificando su sabor, la fragancia y la estética. Es el mundo diminuto del sabor, el color y la fragancia. Intenso, independiente, innovador, creativo, global, moderno, de creación de sabores con los que se inspiran los cocineros para sorprender a sus clientes. Son cosechas de plantas únicas, recogidas del mundo entero. Cada una con un efecto específico en los sentidos.

Palabras clave: cocina, procesos de elaboración culinaria

Recibido 2015-10-08; Aceptado 2015-10-17; Publicado 2015-11-25

Es una clase moderna de berro fresco. Que llevan a los platos a un nivel superior, intensificando su sabor, la fragancia y la estética.

Son aptos para el consumo y se pueden consumir sin lavado ni limpieza. Tienen control biológico de plagas sin plaguicidas químicos. Son de producción y cultivo ecológico, hidropónico e higiénico en modernos e innovadores invernaderos, con un sistema climático especial y una subestructura con revestimiento anti bacterias.

Es el mundo diminuto del sabor, el color y la fragancia. Intenso, independiente, innovador, creativo, global, moderno, de creación de sabores con los que se inspiran los cocineros para sorprender a sus clientes.

Son cosechas de plantas únicas, recogidas del mundo entero. Cada una con un efecto específico en los sentidos. Cada cress tiene su propio sabor, del ajo a los guisantes frescos y de los limones al brócoli.

Los cress se utilizan mucho para decorar, aunque tienen muchos otros usos. Todos los productos de la gama se eligen por sus sabores característicos, que se notan cuando se prueban tal cual. Pero también existen técnicas para que resalten más su gusto especial y aprovechar más estos sabores y texturas tan extraordinarios.

Se está buscando la innovación en la gastronomía, en productos, sabores y formas excepcionales, todo de la más alta calidad.

Aparte de la calidad del producto, también fomentar la alta calidad con respecto a las sabrosas creaciones que se obtienen. Se da la oportunidad a los gastrónomos de trabajar con un instrumento único para platos de alto nivel. Un punto de encuentro para la horticultura y los gastrónomos.

CONSERVACIÓN

Su vida útil es de hasta 7 días conservado a una temperatura entre 2 y 7°C.

Embalados en bandejas de plástico unitarias tapadas con plástico perforado para permitir su oxigenación y ventilación.

Disponible todo el año, sin temporadas.

COLECCIÓN: IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS



Aclla Cress.

Sabor cítrico, fresco y a menta.

Uso en coles, en combinación con verduras, postres y platos grasos.



Affilla Cress.

Sabor a guisantes frescos.

Uso: ensaladas, platos fríos y calientes.



Asanga Cress.

Sabor ligeramente ácido.

Combina bien con ensaladas y platos grasos.



Atsina Cress.

Sabor: anís dulce, regaliz de palo con toques de hinojo.

Combina bien con: aperitivos, pescado blanco y postres (helados).



Basil Cress.

Sabor a albahaca.

Combina bien con ensaladas, tomate y mozzarella.



BlinQ Cress.

Sabor a fresco, salino casi salado.

Combina bien con ensaladas y platos grasos.



Borage Cress.

Sabor a salado, ostras y pepino.

Combina bien con mariscos, pescados, sándwiches y vieras.



Brocco Cress.

Sabor brócoli crudo.

Combina bien con ahumados y sándwiches sanos.



Chili Cress.

Sabor a mostaza picante, recuerda a algún chili.

Combina bien con platos grasos, ensaladas y pescado crudo.



Daikon Cress.

Sabor a nabo negro y rábano.

Combina bien con comida japonesa, ensaladas y pescado crudo.



Ghoa Cress.

Sabor a cítrico y cilantro.

Combina bien con aves, pescados y sopas. Adorno.



Honny Cress.

Sabor muy dulce.

Combina bien con quesos, pastelería y postres.



Kikuna Cress.

Sabor a zanahoria y apio.

Combina bien con carne de ternera y cordero, ensaladas y platos japoneses.



Limon Cress.

Sabor a limón y anís.

Combina bien con marisco, pescado, sopas y postres.



Mustard Cress.

Sabor a raifort y wasabi.

Combina bien con cocina japonesa, platos de carne o pescado crudo.



Mastuerzo.

Sabor a mostaza, picante y rábano.

Combina bien con carne fría, charcutería, ensaladas y sopas.



Motti Cress.

Sabor a extracto vegetal.

Combina bien con carnes, menestras y salsas.



Persinette Cress.

Sabor a perejil.

Combina bien con condimento carne, ave o pescado.



Red Mustard Cress.

Sabor a mostaza suave con tonos de coliflor.

Combina bien con comida japonesa y pescado crudo.



Rock Chives.

Sabor a ajo suave.

Combina bien con aperitivos, pescado o carne.



Rucola Cress.

Sabor a nuez y picante.

Combina bien con carpaccio, ensaladas y tapas.



Sakura Cress.

Sabor a nabo negro y rábano.

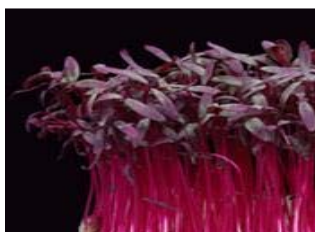
Combina con ensaladas y entrantes.



Salicornia Cress.

Sabor salado y crujiente.

Combina con pescados.



Scarlet Cress.

Sabor ligero a remolacha.

Combina con caza, carne, pescado y ensaladas.



Sechuan Cress.

Sabor a adormecedor, chispeante y eléctrico.

Combina con postres, helados, tapas y cocteles.



Shiso Green.

Sabor a anís y menta.

Combina con comida japonesa, pescado crudo y quesos.



Shiso purple.

Sabor a comino.

Combina con caza, espárragos, queso, setas y sopas.



Tahoon Cress.

Sabor a bosque y nuez moscada.

Combina con carne de caza y quesos.



Vene Cress.

Sabor ligeramente ácido.

Combina con huevo, pescado y queso.

EJEMPLOS DE PLATOS

- Crumble de moras con Honey cress.
- Vieras con aceite de Siso green y crema de aguacate.
- Sandwich de ensalada cesar con Daikon cress.
- Solomillo de ternera con cantarelus y Brocco cress.
- Rape con Rucola cress.
- Ensalada de queso de cabra y Ghooa cress.
- Curry con coliflor y Sakura cress.
- Batido de aguacate con chili y Sechuan cress.

Bibliografía

- La gran cocina de las Hierbas aromáticas y el ajo. Editorial Everest.
- Verduras. Editorial Everest.